

【授業力向上推進プロジェクト】 事例Ⅰ 家庭基礎 食生活分野

「持続可能な社会を構築していく一員としての
自覚と実践力の育成」

～調理実習を通して、深い学びにつながる指導法の工夫～

【特色】 外国につながるのある生徒が多い

 フィリピン	タガログ語、ビサヤ語、イロカノ語 英語、イロongo語、ビコール語、他
 ブラジル	ポルトガル語
 ペルー	スペイン語
 中国	中国語
 ルーマニア	ルーマニア語
 ベトナム	ベトナム語
 ウガンダ	スワヒリ語、英語、ルガンダ語
 メキシコ	スペイン語

日本人とは、
文化の違いから
価値観や生活習慣
が異なる

半数以上

全校生徒337名のうち、外国につながるのある生徒は**185名**

外国につながるのある生徒のうち、日本語の指導を必要とする生徒は**34%**

1/3以上

発表内容

- 1 研究のねらい
- 2 地区研究のあゆみ
- 3 本校の研究実践
- 4 まとめと今後の課題

I 研究のねらい

- ・持続可能な社会へ向けて**自覚と実践力**を身につけさせる指導方法を工夫する。
- ・**深い学び**を実現できる授業方法を工夫する。
- ・**指導と評価の一体化**に向けてプリントを工夫する。

I 研究のねらい

2地区研究のあゆみ

3本校の研究実践

(1)生徒の実態把握

(2)目指す生徒の姿

(3)授業実践

(ア)調理実習計画の工夫

(イ)プリントの工夫

(ウ)授業研究

4まとめと今後の課題

2 地区研究のあゆみ

6月 研究テーマ・研究内容の確認

7月 (会場:加茂農林高等学校)
【講演会】「私たちから始めるSDGs」

地域商社いなかだから 代表 江坂 侑 氏

【研究協議】各学校の授業実践報告

11月 (会場:東濃高等学校)
【研究授業】東濃高等学校
【研究協議】各学校の授業実践報告

1 研究のねらい

2地区研究のあゆみ

3本校の研究実践

(1)生徒の実態把握

(2)目指す生徒の姿

(3)授業実践

(ア)調理実習計画の工夫

(イ)プリントの工夫

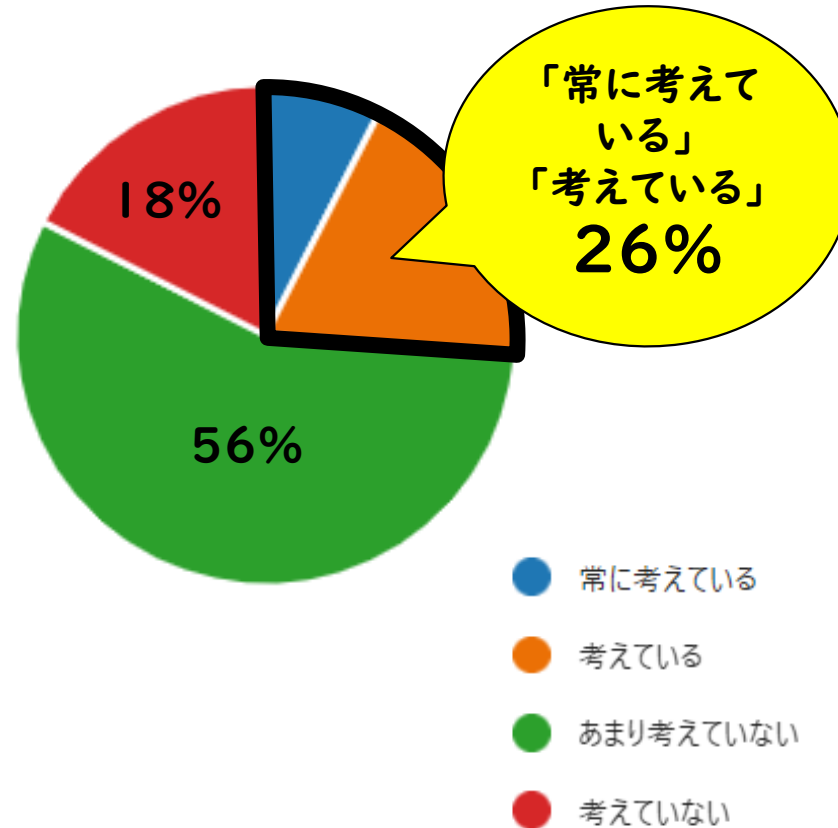
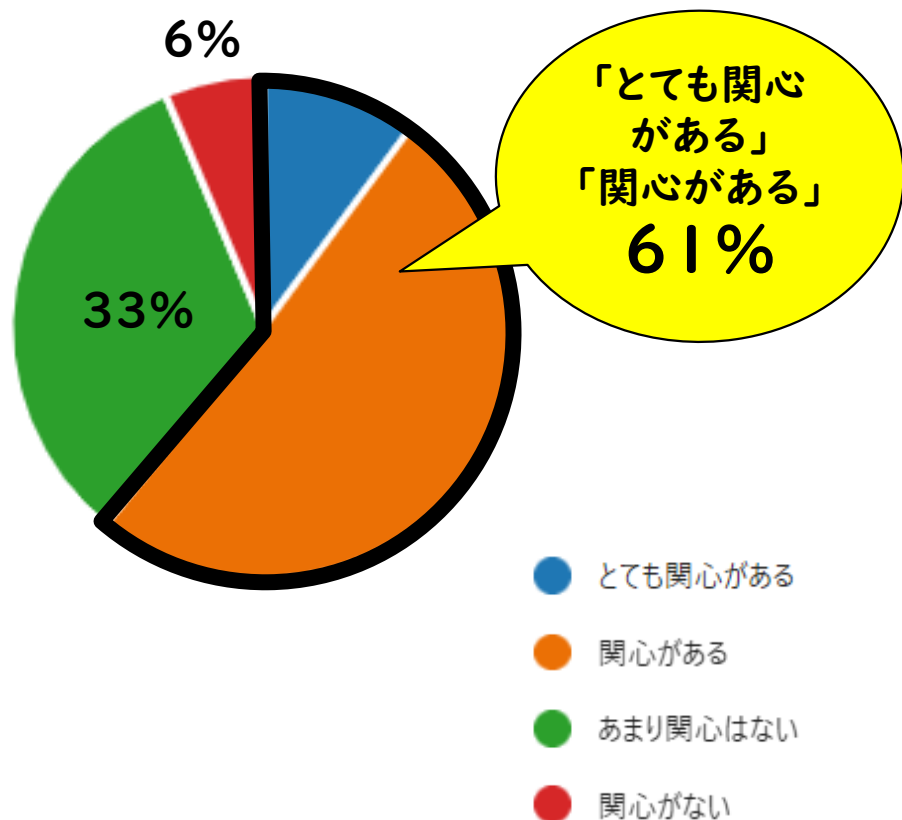
(ウ)授業研究

4まとめと今後の課題

3 本校の研究実践 (1)生徒の実態把握

SDGsや環境に関心がありますか？

環境のことを考えて食生活送っていますか？



1 研究のねらい

2 地区研究のあゆみ

3 本校の研究実践

(1) 生徒の実態把握

(2) 目指す生徒の姿

(3) 授業実践

(ア) 調理実習計画の工夫

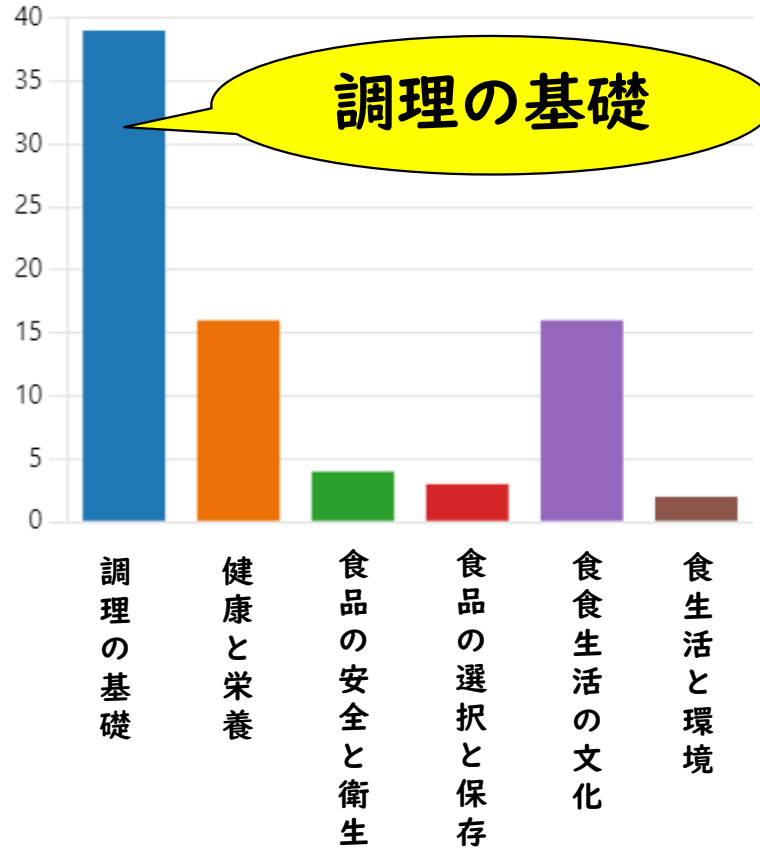
(イ) プリントの工夫

(ウ) 授業研究

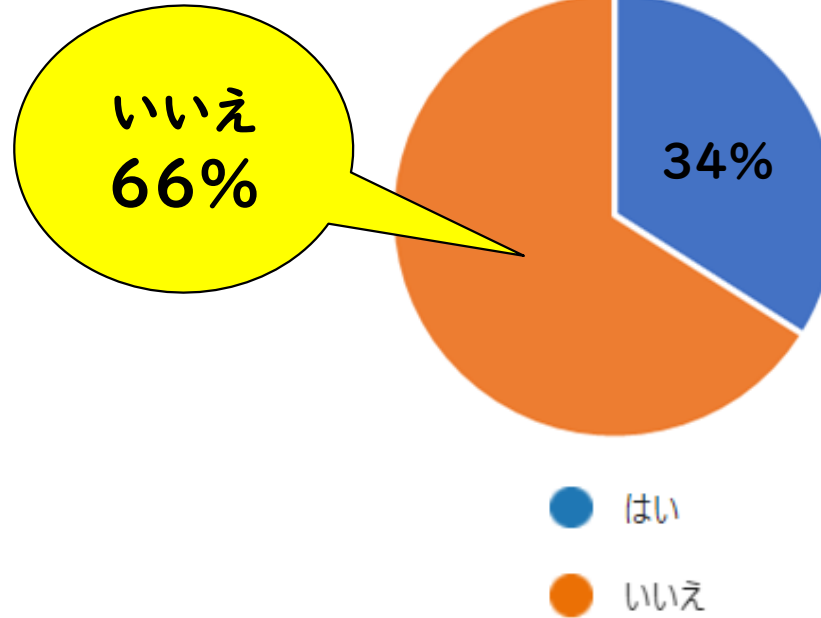
4 まとめと今後の課題

3 本校の研究実践 (1)生徒の実態把握

食生活で興味のある分野は？



自分でバランスの良い食事を作って食べられますか？



1 研究のねらい

2 地区研究のあゆみ

3 本校の研究実践

(1) 生徒の実態把握

(2) 目指す生徒の姿

(3) 授業実践

(ア) 調理実習計画の工夫

(イ) プリントの工夫

(ウ) 授業研究

4 まとめと今後の課題

3 本校の研究実践 (2) 目指す生徒の姿

環境に配慮して自分で作って食べられる!!



主体的で深い学び

調理実習計画の工夫

プリントの工夫

授業研究

1 研究のねらい

2 地区研究のあゆみ

3 本校の研究実践

(1) 生徒の実態把握

(2) 目指す生徒の姿

(3) 授業実践

(ア) 調理実習計画の工夫

(イ) プrintの工夫

(ウ) 授業研究

4 まとめと今後の課題

3 本校の研究実践 (3)授業実践

本校生徒にとっての深い学びとは何か？

- ・知識や経験が**自分のもの**になる。
- ・授業で学び、調べ学習や話し合いをして、**自分なりに理解を得て行動**することができる。

ポイント

授業で学んだことが**自分のもの**になる。

1 研究のねらい

2 地区研究のあゆみ

3 本校の研究実践

(1) 生徒の実態把握

(2) 目指す生徒の姿

(3) 授業実践

(ア) 調理実習計画の工夫

(イ) プリントの工夫

(ウ) 授業研究

4 まとめと今後の課題

3 本校の研究実践 (3)授業実践

本校生徒にとって分かる授業とは



1 研究のねらい

2 地区研究のあゆみ

3 本校の研究実践

(1) 生徒の実態把握

(2) 目指す生徒の姿

(3) 授業実践

(ア) 調理実習計画の工夫

(イ) プリントの工夫

(ウ) 授業研究

4 まとめと今後の課題

ポイント

生徒ファーストの授業展開 + やさしい日本語

(ア)調理実習計画の工夫

単元の項目	標準 ()は評価方法 ()
【ねらい】 自分の食生活を振り返り、健康的な食生活について考えることができる。	
・自分の食生活を振り返り、 ・食事の役割を認識し、なぜ のかを考える。	
【ねらい】 健康な生活を営むために何をどれだけ食べたらよいのか考えることができる。	
・健康な生活を送るために必要 理解する。 ・食事摂取基準を満たすため て何をどれだけ食べたらよい	
【ねらい】 食品に含まれる栄養素の種類や特徴、食品の特徴	
・食品に含まれる栄養素の種 で理解する。	
(リソース)	
【ねらい】 安全で環境に配慮した食品の選択ができ、適切に保存することができる。	
・食品の表示を理解した上で 選択について考える。 ・食中毒発生のしくみを理解し る。	
【ねらい】 日本の伝統的な食文化	
・食事のマナーや、行事食に	
【ねらい】 持続可能な食生活を送るために必要なことを考えることができる。	
・食料自給率より、世界とのつ 影響について考える。 ・食品ロスの現状を知り、その原因と対策/削減の工夫 を考える。	
・調理実習を通して持続可能な	

①食生活を振り返る

②何をどれだけ食べたらよいか

③栄養素の種類や特徴・食品の特徴

④安全で環境に配慮した食品の選択

⑤日本の伝統的な食文化の特徴

⑥持続可能な食生活について

⑦調理実習

生徒の実態

- ①バランスの良い食事がとれていない
- ②朝ごはん食べない
- ③魚食べない
- ④野菜食べない
- ⑤防災対策してない
- ⑥味噌汁作れない
- ⑦SDGsに配慮していない



生徒の実態をふまえて、①～⑥の単元の指導内容とリンクした調理実習計画を立てることで学びを深める

1 研究のねらい

2 地区研究のあゆみ

3 本校の研究実践

(1) 生徒の実態把握

(2) 目指す生徒の姿

(3) 授業実践

(ア) 調理実習計画の工夫

(イ) プリントの工夫

(ウ) 授業研究

4 まとめと今後の課題

ポイント

調理実習を通して、学びを深める。

(ア)調理実習計画の工夫

調理実習計画

単元指導計画の項目

学習のつながり

第1回調理実習 ピザトースト コンソメジュリエヌ ①②③④⑤⑥

簡単朝ごはん 栄養バランス 野菜の切り方



夏休みHP

第2回調理実習 サババーガー(さば缶) バナナスムージー ①②③④⑤⑥

簡単ランチ 栄養バランス たんぱく質(魚) 不飽和脂肪酸 でんぷんの糊化 防災



調べ学習

第3回調理実習 ご飯(パッくくッキング)親子丼(焼鳥缶)味噌汁 ①②③④⑤⑥

防災クッキング 防災 ローリングストック でんぷんの糊化 栄養バランス



ジグソー学習
PLB学習

第4回調理実習 おにぎらず(パッくくッキング)具たくさん味噌汁 ①②③④⑤⑥

日本の伝統的な食事 防災 SDGs 栄養バランス でんぷんの糊化



冬休みHP

第5回調理実習 バターを使わないチョコスコーン ①②③④⑤⑥

フェアトレードのおやつ フェアトレードチョコレート 脂質 SDGs



家庭クラブ
活動

1 研究のねらい

2 地区研究のあゆみ

3 本校の研究実践

(1) 生徒の実態把握

(2) 目指す生徒の姿

(3) 授業実践

(ア) 調理実習計画の工夫

(イ) プリントの工夫

(ウ) 授業研究

4 まとめと今後の課題

ポイント

学習内容とつながった調理実習計画で学びが深まる。

(イ)プリントの工夫【指導と評価の一体化への活用】



生徒の振り返りを見て
教師が指導の改善を
図るのに反映

指導に生かす評価

単元を貫く問いへの
答えを評価に反映

記録に残す評価

指導と評価の
一体化

「知識・理解」「思考・判断・表現」の定期考査問題に反映

- 1 研究のねらい
- 2 地区研究のあゆみ
- 3 本校の研究実践
 - (1) 生徒の実態把握
 - (2) 目指す生徒の姿
 - (3) 授業実践
 - (ア) 調理実習計画の工夫
 - (イ) プリントの工夫
 - (ウ) 授業研究
- 4 まとめと今後の課題

ポイント

指導と評価の一体化に役立つ

(イ)プリントの工夫 【振り返りゾーンの工夫と活用】

「テーマ」持続可能な食生活を実現するために私たちに出来ることは何だろう？

テーマを**疑問系**にして、**主体的**に取り組ませる

3年1組 〇〇番 〇〇君		7月 19日(金) 食生活 NO.12	
テーマ: このちから (持続可能な食生活を定着させるために私たちに出来ることは何だろう?)	自己評価	① 海、山、川、湖沼の汚染の最大の原因は何でしょう? ア) 魚や鳥獣などの死骸 イ) 家庭から出る生活排水 ウ) 工場から出る産業廃棄物	② 生ゴミを燃やすは 50% である
タイトル 持続可能な食生活を 実践するために、私たちに出来ることは何だろう?	③ 家庭から出る生活排水は 50% である	④ 家庭から出る生活排水は 50% である	⑤ 家庭から出る生活排水は 50% である
◇食生活に関する環境クイズ!! (Environmental quiz related to eating habits)			
①現在、海や川、湖沼の汚染の最大の原因は何でしょう? ア) 魚や鳥獣などの死骸 イ) 家庭から出る生活排水 ウ) 工場から出る産業廃棄物			
②食料廃棄物削減のために、1杯を水で薄めて、魚が住めるくらいにするためには、バスケットでどのくらいの水が必要でしょう? ア) 約1杯 イ) 約3杯 ウ) 約15杯			
③生ゴミの水分量は約何%でしょう? ア) 30% イ) 50% ウ) 80% → 生ゴミを燃やすのは、(水) を燃やすようなもの → 生ゴミを燃やすのに 1年間 1人(1000) 月の税金が使われている。			
◇エコクッキングとは (What is eco cooking?)			
生産 → 収穫 → 運ぶ → お店 → 買い物 → 調理 → 食事 → 片付け			
エコクッキングとは、環境のことを考えて (買物) (調理) (食事) をすること			
一人ひとりの (買物) (調理) (食事) が大きな (成果) につながる!!			
◇エコクッキングとつながる具体的な SDGs (SDGs connected to eco-cooking)			
12 持続可能な消費と生産	13 気候変動	14 海洋資源	15 陸域生態系
16 平和と公正	17 パートナリーシップ	5 雇用と経済成長	8 持続可能な経済成長
9 産業と革新	10 削減	11 持続可能な都市とコミュニティ	12 持続可能な消費と生産
11 持続可能な都市とコミュニティ	12 持続可能な消費と生産	13 気候変動	14 海洋資源
14 海洋資源	15 陸域生態系	16 平和と公正	17 パートナリーシップ
15 陸域生態系	16 平和と公正	17 パートナリーシップ	18 持続可能な消費と生産
16 平和と公正	17 パートナリーシップ	18 持続可能な消費と生産	19 持続可能な消費と生産
17 パートナリーシップ	18 持続可能な消費と生産	19 持続可能な消費と生産	20 持続可能な消費と生産
18 持続可能な消費と生産	19 持続可能な消費と生産	20 持続可能な消費と生産	21 持続可能な消費と生産
19 持続可能な消費と生産	20 持続可能な消費と生産	21 持続可能な消費と生産	22 持続可能な消費と生産
20 持続可能な消費と生産	21 持続可能な消費と生産	22 持続可能な消費と生産	23 持続可能な消費と生産
21 持続可能な消費と生産	22 持続可能な消費と生産	23 持続可能な消費と生産	24 持続可能な消費と生産
22 持続可能な消費と生産	23 持続可能な消費と生産	24 持続可能な消費と生産	25 持続可能な消費と生産
23 持続可能な消費と生産	24 持続可能な消費と生産	25 持続可能な消費と生産	26 持続可能な消費と生産
24 持続可能な消費と生産	25 持続可能な消費と生産	26 持続可能な消費と生産	27 持続可能な消費と生産
25 持続可能な消費と生産	26 持続可能な消費と生産	27 持続可能な消費と生産	28 持続可能な消費と生産
26 持続可能な消費と生産	27 持続可能な消費と生産	28 持続可能な消費と生産	29 持続可能な消費と生産
27 持続可能な消費と生産	28 持続可能な消費と生産	29 持続可能な消費と生産	30 持続可能な消費と生産
28 持続可能な消費と生産	29 持続可能な消費と生産	30 持続可能な消費と生産	31 持続可能な消費と生産
29 持続可能な消費と生産	30 持続可能な消費と生産	31 持続可能な消費と生産	32 持続可能な消費と生産
30 持続可能な消費と生産	31 持続可能な消費と生産	32 持続可能な消費と生産	33 持続可能な消費と生産
31 持続可能な消費と生産	32 持続可能な消費と生産	33 持続可能な消費と生産	34 持続可能な消費と生産
32 持続可能な消費と生産	33 持続可能な消費と生産	34 持続可能な消費と生産	35 持続可能な消費と生産
33 持続可能な消費と生産	34 持続可能な消費と生産	35 持続可能な消費と生産	36 持続可能な消費と生産
34 持続可能な消費と生産	35 持続可能な消費と生産	36 持続可能な消費と生産	37 持続可能な消費と生産
35 持続可能な消費と生産	36 持続可能な消費と生産	37 持続可能な消費と生産	38 持続可能な消費と生産
36 持続可能な消費と生産	37 持続可能な消費と生産	38 持続可能な消費と生産	39 持続可能な消費と生産
37 持続可能な消費と生産	38 持続可能な消費と生産	39 持続可能な消費と生産	40 持続可能な消費と生産
38 持続可能な消費と生産	39 持続可能な消費と生産	40 持続可能な消費と生産	41 持続可能な消費と生産
39 持続可能な消費と生産	40 持続可能な消費と生産	41 持続可能な消費と生産	42 持続可能な消費と生産
40 持続可能な消費と生産	41 持続可能な消費と生産	42 持続可能な消費と生産	43 持続可能な消費と生産
41 持続可能な消費と生産	42 持続可能な消費と生産	43 持続可能な消費と生産	44 持続可能な消費と生産
42 持続可能な消費と生産	43 持続可能な消費と生産	44 持続可能な消費と生産	45 持続可能な消費と生産
43 持続可能な消費と生産	44 持続可能な消費と生産	45 持続可能な消費と生産	46 持続可能な消費と生産
44 持続可能な消費と生産	45 持続可能な消費と生産	46 持続可能な消費と生産	47 持続可能な消費と生産
45 持続可能な消費と生産	46 持続可能な消費と生産	47 持続可能な消費と生産	48 持続可能な消費と生産
46 持続可能な消費と生産	47 持続可能な消費と生産	48 持続可能な消費と生産	49 持続可能な消費と生産
47 持続可能な消費と生産	48 持続可能な消費と生産	49 持続可能な消費と生産	50 持続可能な消費と生産

授業を振り返り
「タイトル」「3ポイント」「自己評価」
を記入する。

- ・タイトル → 授業のタイトルをつける
- ・3ポイント → 分かったことを3つ書く
- ・自己評価 → 理解度を記入する

生徒

授業の振り返り
することで学び
を深める

教師

生徒の振り返りを見
て指導に生かす
ことができる

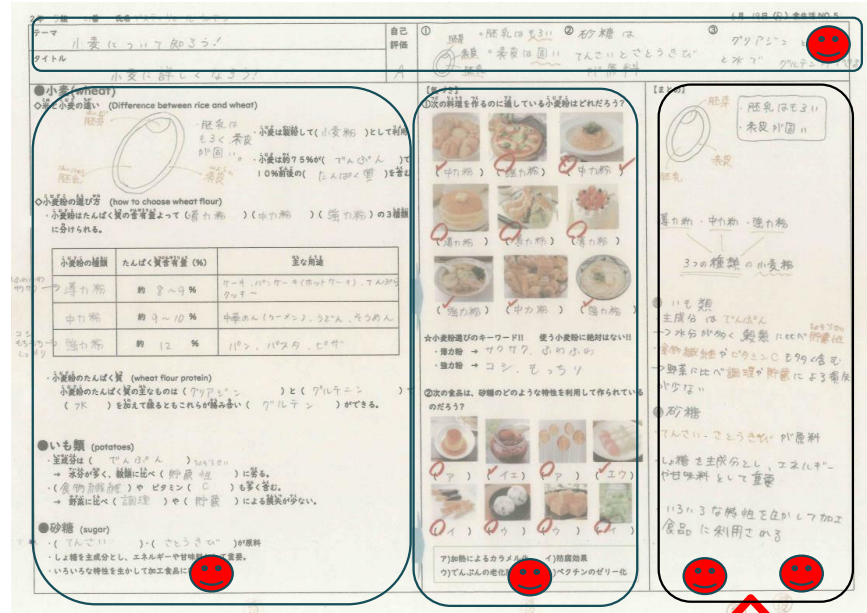
- 1 研究のねらい
- 2 地区研究のあゆみ
- 3 本校の研究実践
 - (1) 生徒の実態把握
 - (2) 目指す生徒の姿
 - (3) 授業実践
 - (ア) 調理実習計画の工夫
 - (イ) プrintの工夫
 - (ウ) 授業研究
- 4 まとめと今後の課題

ポイント

振り返りをするすることで、生徒は学びが定着する。教師は次の指導に生かすことができる。

(イ)プリントの工夫 【評価への活用】

スタンプ数 → 観点C 「主体的に取り組む姿」に入れる



基本的には記入がしてあると
スタンプが1個もらえる

評価規準A スタンプ2個
評価規準B スタンプ1個

- 1 研究のねらい
- 2 地区研究のあゆみ
- 3 本校の研究実践
 - (1) 生徒の実態把握
 - (2) 目指す生徒の姿
 - (3) 授業実践
 - (ア) 調理実習計画の工夫
 - (イ) プrintの工夫
 - (ウ) 授業研究
- 4 まとめと今後の課題

ポイント

スタンプの数が評価につながるので、**主体的**に取り組める。

(イ)プリントの工夫 【調理実習プリントの工夫 説明用】

調理実習 「さば缶バーガー バナナスムージー」

ねらい

材料

作り方

さばの缶詰の
栄養 DHA
片栗粉の役割

栄養
バランス
チェック

ポイント
や
気をつけること

感想

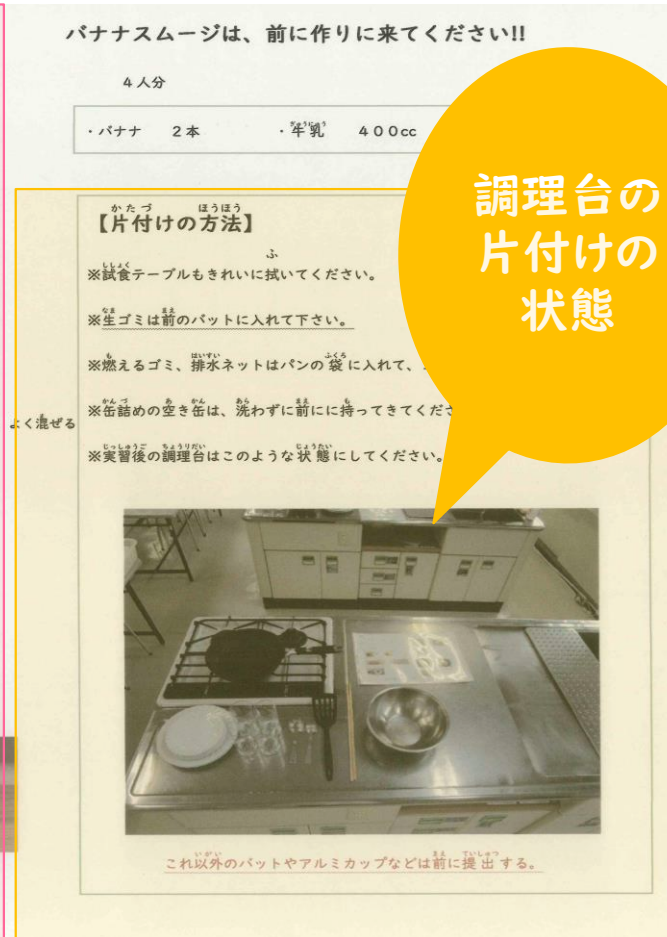
- 1 研究のねらい
- 2 地区研究のあゆみ
- 3 本校の研究実践
 - (1)生徒の実態把握
 - (2)目指す生徒の姿
 - (3)授業実践
 - (ア)調理実習計画の工夫
 - (イ)プリントの工夫
 - (ウ)授業研究
- 4 まとめと今後の課題
- 5 地区共通テーマの各校の実践発表

ポイント

作り方だけでなく、栄養素や食品の特徴について学びを深める

(イ)プリントの工夫 【調理実習プリントの工夫 実習用(調理台に設置)】

写真を見て
手順が
分かる
作り方



調理台の
片付けの
状態

- 1 研究のねらい
- 2 地区研究のあゆみ
- 3 本校の研究実践
 - (1) 生徒の実態把握
 - (2) 目指す生徒の姿
 - (3) 授業実践
 - (ア) 調理実習計画の工夫
 - (イ) プrintの工夫
 - (ウ) 授業研究
- 4 まとめと今後の課題

ポイント

作り方や片付け方が見て分かるので、作業効率が良い

(イ)プリントの工夫【分かりやすく、見やすいプリントの工夫】

字体はUD教科書体

全ての漢字にルビをつける

みだし等には**英語表記**をつける

◇小麦粉の選び方 (how to choose wheat flour)

やさしい日本語を使う

1 文を短くする

スペースを多めにとる

写真や図を多くする

6月 19日 (日) 食生活 No.19

2年 5組 小倉 氏 アステル / ルン・ペーリン

テーマ 小麦について知ろう。

タイトル 小麦に詳しくなそう！

自分評価 A

① 胚乳 + 胚乳はもろい
② お砂糖 は...
③ グリコーゲン と アミノ酸とが主成分として重要

小麦と大麦の違い (Difference between rice and wheat)

小麦は穀類の中で(小麦粉)として利用
もち麦、大麦、小麦は約75%が「アムロ」で
10%前後の(たんぱく質)を含む

小麦粉の選び方 (how to choose wheat flour)
小麦粉はたんばく質の含有率によって(強力粉)(中力粉)の3種類に分けられる。

小麦粉の種類	たんばく質含有率 (%)	主な用途
強力粉	約 12 ~ 14 %	ケーキ、パン、クッキー、マフィン、クラッカー、うどん、そばめん
中力粉	約 10 ~ 12 %	中華まん(ワンメン)、うどん、そばめん
薄力粉	約 8 ~ 10 %	パスタ、ビスケット、デザート

小麦粉のたんばく質 (wheat flour protein)
グルテンを多く含むものから選べるとよい。グルテンが多いと、グルテンを多く含むものがいい。(グルテン)ができる。

●イモ類 (potatoes)
水分が多く、糖質に比べ(デンプン)が多い。
→ (食物繊維)や ビタミン C も多く含む。
→ 野菜に比べ(調理法)や(栄養素)による違いが少ない。

●砂糖 (sugar)
エネルギー源としての重要性。
いろいろな特性を生かして加工食品に利用される。

【気づき】
①次の料理を作るのに適している小麦粉はどれだろう？

(強力粉) (中力粉) (薄力粉)

☆小麦粉選びのキーワード!! 使う小麦粉に絶対はない!!
・強力粉 → サラシ、ふんわり
・強力粉 → コシ、モチモチ

②次の食品は、砂糖のような特性を利用して作られているだろうか?

(アイ) (チョコ) (クッキー) (ケーキ) (プリン) (ゼリー) (ジャム) (キャンディー) (その他)

A)加熱によるカラメル化 B)防腐効果
C)てんぷんの老化防止 D)ベタンのゼリー化

【まとめ】
胚乳 : 胚乳はもろい、表皮は固い
小麦粉 : 強力粉、中力粉、薄力粉
3つの種類の小麦粉

●イモ類
主成分はデンプン
→ 水分が多く、糖質に比べ(デンプン)が多い。
→ 食物繊維やビタミンCも多く含む。
→ 野菜に比べ(調理法)や(栄養素)による違いが少ない。

●砂糖
デンプン、デキストリン、グリコーゲンなどからなる多糖類。
→ 甘味料として重要。

→ 130℃以上熱処理を加えて加工食品に利用される。

Ⅰ 研究のねらい

2地区研究のあゆみ

3本校の研究実践

(1) 生徒の実態把握

(2) 目指す生徒の姿

(3) 授業実践

(ア)調理実習計画の工夫

(イ)プリントの工夫

(ウ)授業研究

4まとめと今後の課題

ポイント

日本語の苦手な生徒に分かりやすいプリントは、**全ての生徒に分かりやすい**

(ウ)授業研究 【研究授業】

テーマ 持続可能な食生活を実現するために私たちに出来ることは何だろう？

①環境クイズ
環境に及ぼす影響を知る



②調理実習の振り返り
生ごみから、エコクッキング
について考える



③グループで話し合い
タブレットで調べる
聞き取り調査を利用する



④自分にできることを考える



1 研究のねらい

2 地区研究のあゆみ

3 本校の研究実践

(1) 生徒の実態把握

(2) 目指す生徒の姿

(3) 授業実践

(ア) 調理実習計画の工夫

(イ) プリントの工夫

(ウ) 授業研究

4 まとめと今後の課題

5 地区共通テーマの

各校の実践発表

ポイント

学習内容に関する**3択クイズ**を利用することで、**興味を持つ**ことができる。

(ウ)授業研究 【研究授業】

テーマ 持続可能な食生活を実現するために私たちに出来ることは何だろう？

①環境クイズ
環境に及ぼす影響を知る



②調理実習の振り返り
生ごみから、エコクッキング
について考える



③グループで話し合い
タブレットで調べる
聞き取り調査を利用する



④自分にできることを考える

おにぎらず 具たくさん味噌汁 実習



さばバーグ パナナスムージー 実習



ピザトースト コンソメジュリエヌ 実習



実習中の様子

環境について考えて
行動できることは何だろう？



火かけん



洗い物

洗剤

水

1 研究のねらい

2 地区研究のあゆみ

3 本校の研究実践

(1) 生徒の実態把握

(2) 目指す生徒の姿

(3) 授業実践

(ア) 調理実習計画の工夫

(イ) プリントの工夫

(ウ) 授業研究

4 まとめと今後の課題

ポイント

調理実習を振り返ることで、**具体的**に考えることができる。

(ウ)授業研究 【研究授業】

テーマ 持続可能な食生活を実現するために私たちに出来ることは何だろう？

①環境クイズ
環境に及ぼす影響を知る



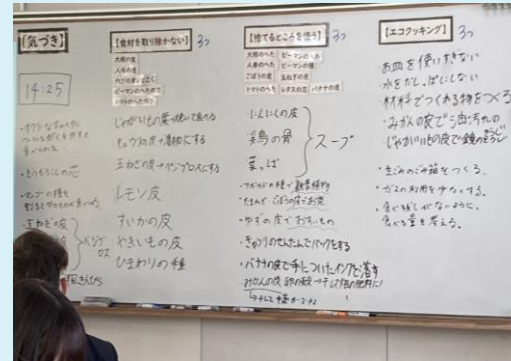
②調理実習の振り返り
生ごみから、エコクッキング
について考える



③グループで話し合い
タブレットで調べる
聞き取り調査を利用する



④自分にできることを考える



- 1 研究のねらい
- 2 地区研究のあゆみ
- 3 本校の研究実践
 - (1) 生徒の実態把握
 - (2) 目指す生徒の姿
 - (3) 授業実践
 - (ア) 調理実習計画の工夫
 - (イ) プリントの工夫
 - (ウ) 授業研究

4 まとめと今後の課題

ポイント

司会、記録、発表など、**役割分担**をすることで自分のやる事が明確になり**主体的**に取り組める。

(ウ)授業研究 【研究授業】

テーマ 持続可能な食生活を実現するために私たちに出来ることは何だろう？

①環境クイズ
環境に及ぼす影響を知る



②調理実習の振り返り
生ごみから、エコクッキング
について考える



③グループで話し合い
タブレットで調べる
聞き取り調査を利用する



④自分にできることを考える



意見交流より、今後の生活でやってみよう
と思うことを考える

ポイント

はじめの一步!! を考えることで自分ごと化する

1 研究のねらい

2 地区研究のあゆみ

3 本校の研究実践

(1) 生徒の実態把握

(2) 目指す生徒の姿

(3) 授業実践

(ア) 調理実習計画の工夫

(イ) プリントの工夫

(ウ) 授業研究

4 まとめと今後の課題

(ウ)授業研究 【評価方法】

	学習活動における具体的評価規準 (B)	「十分満足できる」と判断される状況 (A)	「努力を要する」と判断される状況 (C)
評価	評価規準 【主体的態度】 持続可能な食生活について、自分達ができることを考え実践していこうとしている。	自分達の小さな行動が未来や環境に影響することを理解した上で、自分だけでなく、周りにも伝え広げ実践しようとしている。	実践していこうとしていない。

B

じゃがいもの皮やピーマンの種が食べられることを知ったので、これからは、皮や種でも食べられるところはなるべく捨てずに食べていきたいと思いました。

A

水を流しっぱなしにしないなど、今日から取り組んでいきたい。また、自分だけじゃなく、家族と一緒に取り組むことで大きな成果につながるので家族にも伝えてたいと思いました。

1 研究のねらい

2 地区研究のあゆみ

3 本校の研究実践

(1) 生徒の実態把握

(2) 目指す生徒の姿

(3) 授業実践

(ア) 調理実習計画の工夫

(イ) プリントの工夫

(ウ) 授業研究

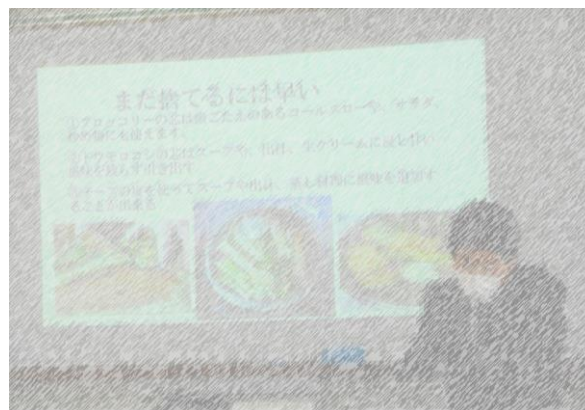
4 まとめと今後の課題

ポイント

記録に生かす評価に反映

(ウ)授業研究

PLB学習へ発展



<グループワーク>

- ・役割を決めて活動をする
- ・ルーブリックで評価基準を示す
- ・自己評価、他者評価をする



主体的に取り組むことができる

ポイント

評価基準を提示することで、どうすれば評価につながるか分かり、主体的に取り組める

1 研究のねらい

2 地区研究のあゆみ

3 本校の研究実践

(1) 生徒の実態把握

(2) 目指す生徒の姿

(3) 授業実践

(ア) 調理実習計画の工夫

(イ) プリントの工夫

(ウ) 授業研究

4 まとめと今後の課題

(ウ)授業研究

家庭クラブ活動へ発展

感謝の気持ちを家族に伝えよう!!

フェアトレードチョコレートを使って作ったスコーンに
メッセージを添えて、日頃言えない感謝の気持ちを家族に伝える

調理実習の生徒の様子

生徒が、家族に感謝の気持ちをつたえる様子

1 研究のねらい

2 地区研究のあゆみ

3 本校の研究実践

(1) 生徒の実態把握

(2) 目指す生徒の姿

(3) 授業実践

(ア) 調理実習計画の工夫

(イ) プリントの工夫

(ウ) 授業研究

4 まとめと今後の課題

5 地区共通テーマの

各校の実践発表

ポイント

家庭基礎の授業から**家庭クラブ活動**へとつなげる

(ウ)授業研究

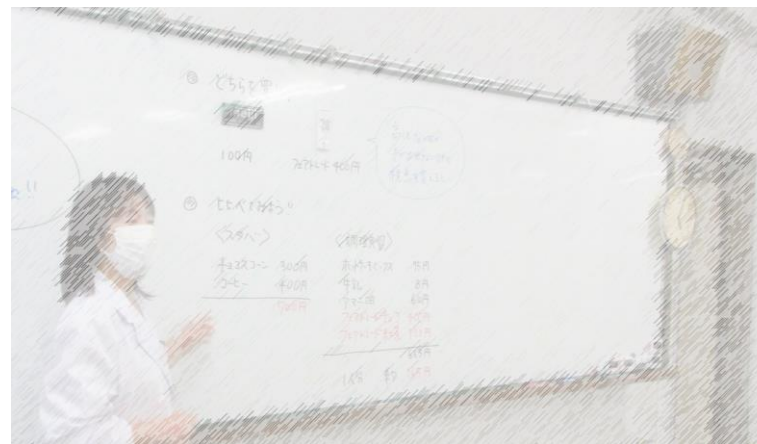
他教科との協働

フェアトレード

1年生「日本語Ⅰ」 → 2年生「家庭基礎」



「スリランカの紅茶」「バングラデシュのノクシカタ」を題材にフェアトレードについて考える



「チョコレート」を題材にフェアトレードについて考える

ポイント

同じテーマを違う教科で学ぶことによって、学びが深まる

1 研究のねらい

2 地区研究のあゆみ

3 本校の研究実践

(1) 生徒の実態把握

(2) 目指す生徒の姿

(3) 授業実践

(ア) 調理実習計画の工夫

(イ) プリントの工夫

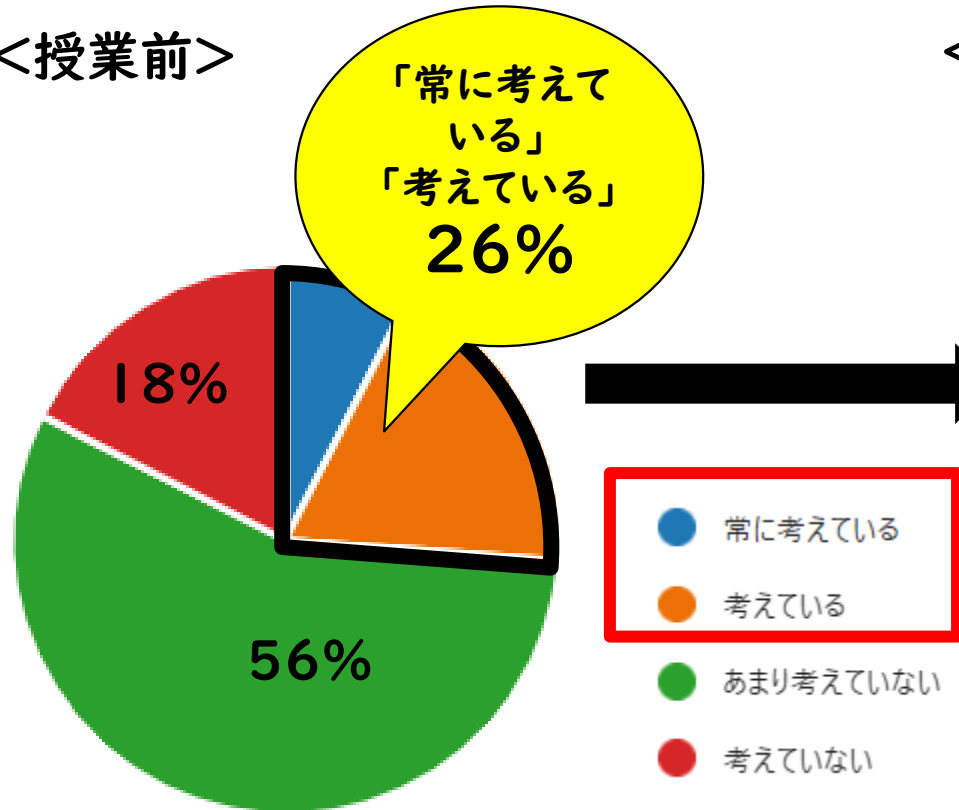
(ウ) 授業研究

4 まとめと今後の課題

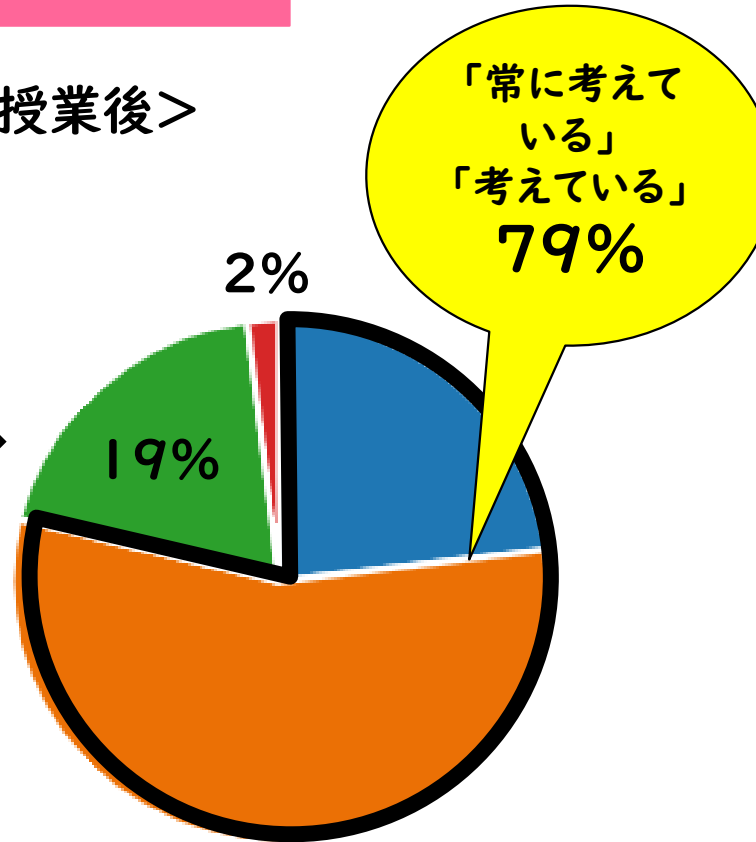
4 まとめと今後の課題【生徒の変容】

環境のことを考えて食生活を送っているか？

<授業前>



<授業後>



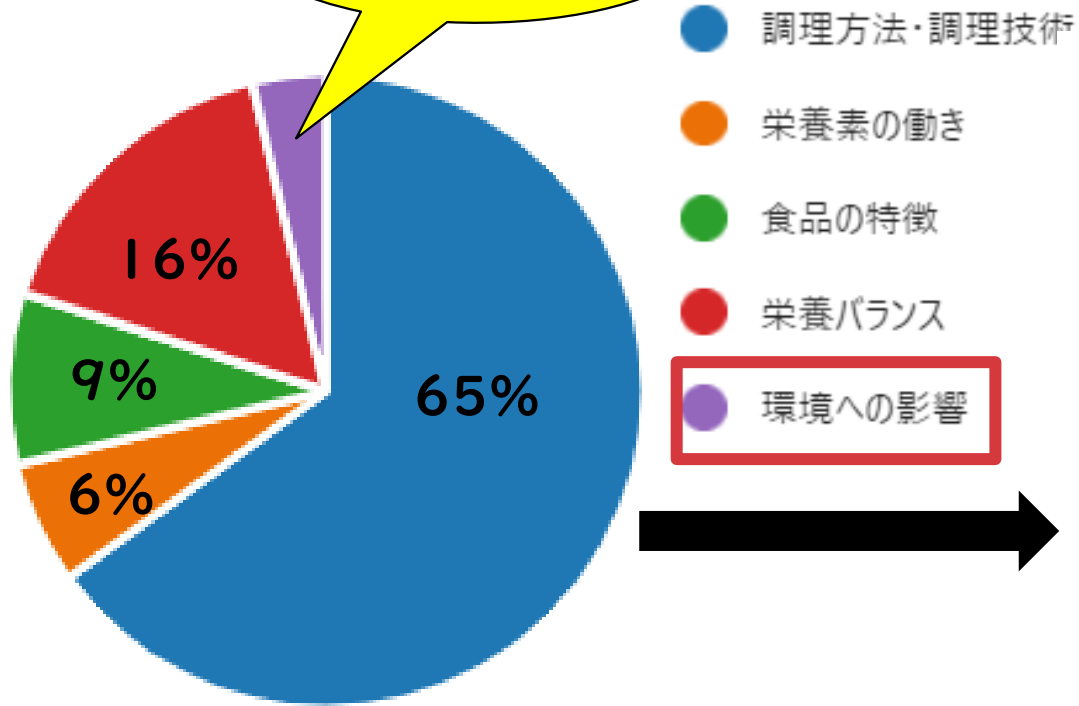
- 1 研究のねらい
- 2 地区研究のあゆみ
- 3 本校の研究実践
 - (1) 生徒の実態把握
 - (2) 目指す生徒の姿
 - (3) 授業実践
 - (ア) 調理実習計画の工夫
 - (イ) プリントの工夫
 - (ウ) 授業研究
- 4 まとめと今後の課題

4 まとめと今後の課題 【生徒の変容】

調理実習を通して学びたいことは？

<授業前>

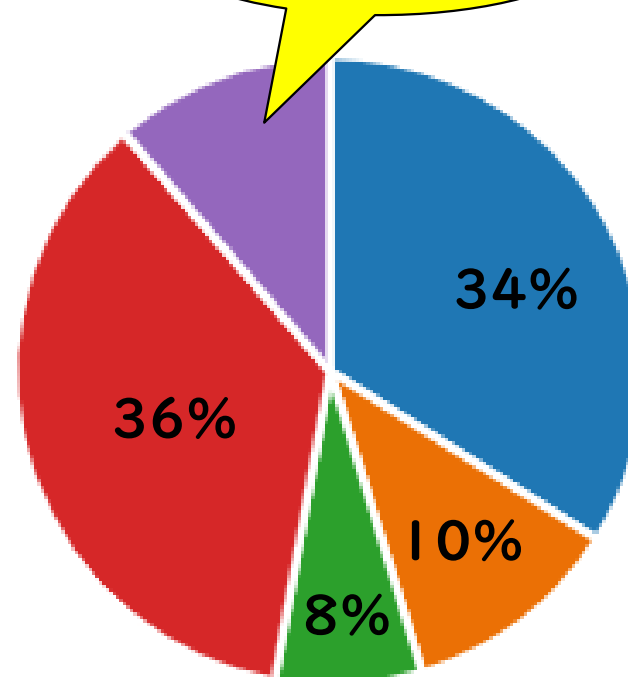
環境への影響
4%



調理実習を通して学んだことは？

<授業後>

環境への影響
12%



1 研究のねらい

2 地区研究のあゆみ

3 本校の研究実践

(1) 生徒の実態把握

(2) 目指す生徒の姿

(3) 授業実践

(ア) 調理実習計画の工夫

(イ) プリントの工夫

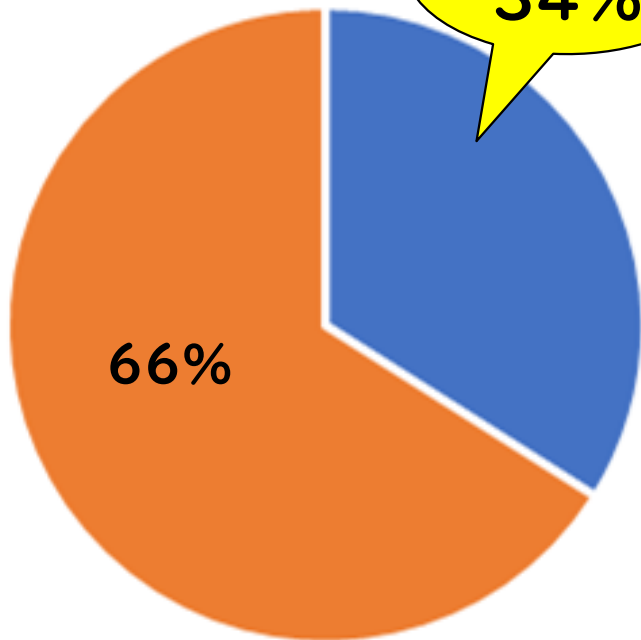
(ウ) 授業研究

4 まとめと今後の課題

4 まとめと今後の課題 【生徒の変容】

自分でバランスの良い食事を作って食べられますか？

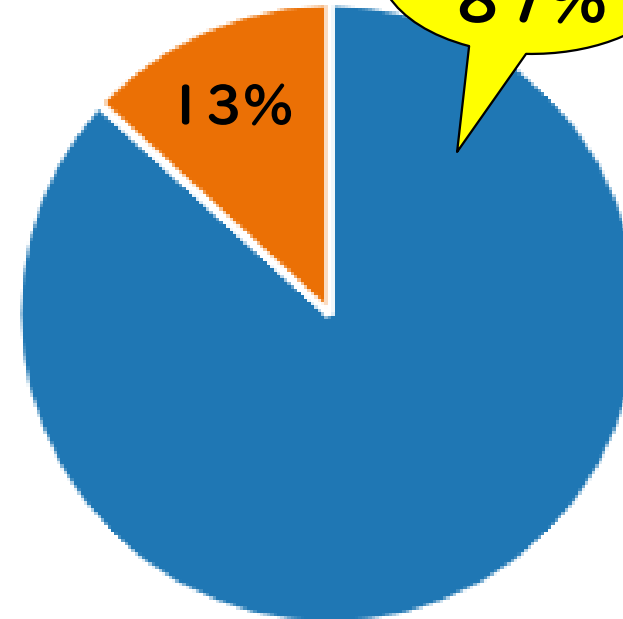
<授業前>



はい
34%

自分でバランスの良い食事を作って食べられる自信ができましたか？

<授業後>



はい
87%

● はい
● いいえ

- 1 研究のねらい
- 2 地区研究のあゆみ
- 3 本校の研究実践
 - (1) 生徒の実態把握
 - (2) 目指す生徒の姿
 - (3) 授業実践
 - (ア) 調理実習計画の工夫
 - (イ) プリントの工夫
 - (ウ) 授業研究
- 4 まとめと今後の課題

4 まとめと今後の課題 【成果と課題】

【成果】

- ・調理実習を通して学習することで知識や経験が自分のものになり、持続可能な社会へ向けて**自覚と実践力**を身につけることができた。
- ・調べ学習や話し合いをして、自分なりに理解を得て発表し、行動を起こすことで、**深い学び**につながった。
- ・生徒の学習状況の把握と教師の指導改善を図る「指導に生かす評価」と、評価につなげる「記録に残す評価」の**指導と評価の一体化**をプリントの工夫により実現することができた。

【課題】

- ・他教科との協働
- ・家庭クラブへ発展

1 研究のねらい

2 地区研究のあゆみ

3 本校の研究実践

(1) 生徒の実態把握

(2) 目指す生徒の姿

(3) 授業実践

(ア) 調理実習計画の工夫

(イ) プリントの工夫

(ウ) 授業研究

4 まとめと今後の課題